KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mediterraner Melonensalat mit Schafskäse

So schnell, so lecker und dann noch gesund! Die feine Mischung aus süß und salzig bringt Pep in den leckeren Melonensalat. Wir verwenden Wassermelone, aber je nach Geschmack kann natürlich jede Melone genutzt werden.

Zubereitungsdauer: 15 min.

Portionen

4 S.

Zutaten

1 kg Melone der Saison Wassermelone oder Sapo Melone
350 g Feta Käse am besten original: aus Schafsmilch
2 Prise mallorquinischer Chili
2 EL Olivenöl virgen extra
3 St. 3-5 Stiele frische Minze zur Not getrocknete Minze
2 EL schwarze eingelegte Oliven natural
1 St. süße Zwiebel oder eine rote Zwiebel wählen

Zubereitung

Melone in mundgerechte Würfel-Stücke schneiden. Dann die süße Zwiebel (oder rote Zwiebel) in hauchdünne Ringe schneiden und hinzufügen. Alles zusammen mit dem Olivenöl umrühren. Die schwarzen, eingelegten Oliven dazu geben und mit Tap de corti picante - mallorquinischem Chili würzen. KEIN Salz verwenden - der Feta ist salzig genug. Diesen mit den Fingern in Stückchen zerkrümeln oder in Würfel schneiden und unterrühren.
Die Minze (oder nach Geschmack Basilikum) in kleine Stückchen zupfen und am Ende über die Teller streuen.

Als Topping eignen sich geröstete Pinienkerne oder auch gesalzene/gewürzte Mandeln
Bon profit!